

La sécurité au travail



Trouver 5 dangers potentiels en cuisine .

Cours inter-entreprises I Cuisinier-ère CFC

Automne 2020

Nom, Prénom.....

Classe.....

A la suite de ce cours la participante/le participant

devrait avoir acquis de nouvelles connaissances

notamment sur les sujets suivants :

L'Hygiène professionnelle



L'hygiène comprend toutes les mesures qui doivent être prises pour éviter de mettre en danger les hôtes, les clients et les collaborateurs.

L'hygiène professionnelle comprend 3 principales catégories :

(Sous chacune des catégories, proposez quelques points clés qui vous paraissent importants)

Hygiène personnelle :

Hygiène de l'entreprise :

Hygiène des aliments :

- Sécurité au travail, protection de la santé, mesures en cas d'incendie
 - Hygiène (Personnelle et professionnelle)
 - BPF (Bonne pratique de fabrication)
 - Ethique, Respect, Ecologie
 - Réception des marchandises, stockage
 - Appareils, machine, couteaux et outils
 - Techniques de découpe des légumes et pommes de terre
 - Méthodes de cuisson
-
- **J'atteste avoir reçu les informations concernant la sécurité, l'hygiène des CIE ainsi qu'une information contre les incendies.**

Date

Signature.....

Nos valeurs : Savoir - Compétences - Rigueur

Secrétariat: HGF-VD Av. Général-Guisan 42A 1009 Pully mail : info@hgf-vd.ch Tél: 021 721 07 09



L'aloyau

Quels sont les quatre morceaux de cette partie ?

- .
- .
- .
- .



Le paprika

Le **paprika**, aussi connu sous le terme **piment doux**, est une épice en poudre de couleur rouge obtenue à partir du fruit mûr, séché et moulu du piment doux ou poivron (*Capsicum annuum*, de la famille des *Solanaceae*). Le terme désigne aussi le fruit en lui-même.

Il a été introduit en Europe durant la colonisation espagnole. En une centaine d'années, la culture du paprika trouve un plein essor en Espagne, si bien que ce piment doux est connu dans le continent européen sous le nom de poivre espagnol. Progressivement le paprika traverse l'Europe pour atteindre une nouvelle patrie d'adoption, la Hongrie, où il devient une épice emblématique de la cuisine locale. Les conditions de culture sont très favorables en Hongrie, ce qui en fait sa réputation. L'usage du paprika s'y serait répandu en raison de la cherté des autres épices, notamment le poivre. Légèrement relevé, il sera adopté comme condiment par toutes les couches de la population hongroise.

Beurre Café de Paris

HISTOIRE

Contrairement à ce que l'on serait tenté de croire, le beurre Café de Paris n'a absolument rien de Parisien ou de Français puisqu'il est Genevois d'origine.

En effet, on le doit à M. Boubier propriétaire en 1930 du « Restaurant du coq d'Or » à Genève. Il inventa un beurre composé de multiple épices, herbes et autres ingrédients afin d'accompagner ses grillades de bœuf.

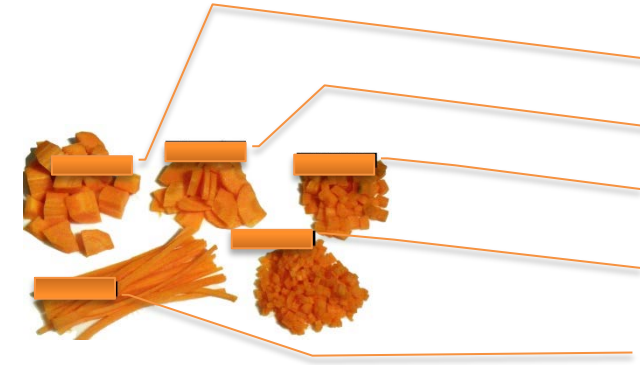
M. Boubier confia ensuite son secret de fabrication à sa fille, dont l'époux, Arthur-François Dumont, était le propriétaire de l'actuel Café de Paris situé à la rue du Mont-Blanc à Genève.

Plus sur <http://recette///geneve.chezboubier.com/fr/>

<https://stephanedecotterd.com/tag/beurre-cafe-de-paris/>

Toutes les recettes de ce cours sont sur notre site internet

<http://www.hgf-vd.ch/recettes>



Les différentes tailles de légumes

De quoi se compose une mirepoix ?

De quoi se compose un matignon ?

Les couteaux de cuisine

Pouvez-vous nommer ces différents couteaux de cuisine ?



JOUR 4

Groupe A	Groupe B	Groupe C
Potage des Grisons *** Entrecôte de bœuf sautée, Beurre « Café de Paris » Pommes frites Courgettes grillées *** Tarte aux pommes (sans liaison), glace vanille	Potage des Grisons *** Entrecôte de bœuf sautée, Beurre « Café de Paris » Pommes frites Courgettes grillées *** Tarte aux pommes, (avec liaison) glace vanille	Potage des Grisons *** Entrecôte de bœuf sautée, Beurre « Café de Paris » Pommes frites Courgettes grillées *** Tarte aux fruits de saison, glace vanille

Objectifs du jour :

- Confection d'un potage national
- Utilisation sécurisée d'une friteuse
- Provenance et cuisson d'une entrecôte
- Nettoyage final de la cuisine
- Points essentiels de la journée
- Qu'ai-je appris et découvert aujourd'hui
- Mes difficultés
- A améliorer et exercer

JOUR 1

Groupe A	Groupe B	Groupe C
Crème de courge et graines *** Blanc de poulet sauté, sauce au paprika Nouilles au beurre Julienne de légumes étuvée *** Crème de yoghurt aux framboises	Crème de courge et graines *** Blanc de poulet sauté, sauce au paprika Nouilles au beurre Julienne de légumes étuvée *** Crème de yoghurt aux framboises	Crème de courge et graines *** Blanc de poulet sauté, sauce au paprika Nouilles au beurre Julienne de légumes étuvée *** Crème de yoghurt aux framboises

Objectifs du jour :

- Connaissances d'HGF-VD, de l'organisation des CIE, des locaux, et des règles de vie
- Sécurité au travail et protection de la santé
- Techniques de découpe des légumes
- Points essentiels de la journée
- Qu'ai-je appris et découvert aujourd'hui
- Mes difficultés
- A améliorer et exercer

JOUR 2

Groupe A	Groupe B	Groupe C
Potage bonne-femme *** Omelette aux champignons Carottes glacées Pommes de terre sautées *** Panna cotta aux coings et à la raisiné	Potage paysanne *** Œufs brouillés, concassé de tomates Haricots verts sautés au lard Pommes de terre sautées *** Panna cotta aux coings et à la raisiné	Potage cultivateur *** Œufs poché florentine Beignets de chou-fleur Pommes de terre sautées *** Panna cotta aux coings et à la raisiné

Objectifs du jour :

- **BPF (Bonne pratique de fabrication)**
- **Connaissances des couteaux et appareils de cuisine**
- **Réalisation de potages crème**
- **Confection de mets aux œufs**
 - Points essentiels de la journée
 - Qu'ai-je appris et découvert aujourd'hui
 - Mes difficultés
 - A améliorer et exercer

JOUR 3

Groupe A	Groupe B	Groupe C
Crème de tomates aux croûtons *** Tarte aux oignons baloise Salade panachée *** Crème renversée au caramel	Potage purée de carottes *** Quiche lorraine Salade panachée *** Crème renversée au caramel	Crème de céleri et chips *** Quiche aux poireaux Salade panachée *** Crème renversée au caramel

Objectifs du jour :

- **Réalisation de potages taillés**
- **Découverte et préparation de différentes salades**
- **Fonçage et cuisson de tartes**
- **Ethique professionnelle**
 - Points essentiels de la journée
 - Qu'ai-je appris et découvert aujourd'hui
 - Mes difficultés
 - A améliorer et exercer